

# Ukiseljeni slatki feferon



Žutim slatkim feferonima koliko je moguće odstranite peteljku

Pofurite ih vrućom vodom, desetak minuta, te procjedite, pazite da nisu pre dugo u vrućoj vodi, jer jedino tako feferone možete nagurati u staklenku.



Na 1,5l 5 % vinskog octa:

1 VŽ soli

1 VŽ šećera

Feferone koje su omeknile sada možete slobodnim stilom ubaciti u staklenke.

Na vrhu učvrstite čačalicama.

Zalijte octom do jedan cm. iznad ruba povrća.

Nakon sat vremena dolijte ocat te čvrsto zatvorite. Pasterizirajte.

Konzumirati možete nakon 15-tak dana a, čuvati ne otvoreno, u tamnoj, hladnoj prostoriji više mjeseci.



Tomek<sup>©</sup> | [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>